



ஆட்டுக் கறியில் மதிப்புக் கூட்டுதல்

அறிமுகம்

இறைச்சி என்பது வெதுவெதுப்பான குருதியையுடைய நான்குகால் விலங்குகளின் தசையைக் குறிக்கறிது. இதில் முதன்மையான கால்நடை ஆடு. இறைச்சியில் விலங்குகளின் சுரப்பிகள் மற்றும் உறுப்புகளும் அடங்கும். இறைச்சியிலிருந்து பல உயிரி எருபொருட்கள் தயாரிக்கப்படுகின்றன. கால்நடை குடல் கொத்துக்கறியாக பயன்படுகிறது. கொழுப்பு ஜெலட்டின் மற்றும் பிற உப பொருட்கள் தயாரிக்கப் பயன்படுகிறது.

இந்தியா மற்றும் ஆசிய நாடுகளில் செம்மறி ஆட்டு இறைச்சிக்கும், வெள்ளாட்டு இறைச்சிக்கும் அதிக வேறுபாடு காட்டப்படுவதில்லை. தமிழ் நாட்டின் பல பகுதினளில் வெள்ளாட்டு இறைச்சியே அதிகம் விரும்பப்படுகின்றது. இது போன்று, மலேசியா மற்றும் பல ஆப்பிரிக்க நாடுகளில் வெள்ளாட்டு இறைச்சியே அதிகம் விரும்பப்படுகிறது. ஆனால், முன்னேறிய மேல் நாடுகளில், வெள்ளாட்டு இறைச்சி, செம்மறி ஆட்டு இறைச்சி போல் விரும்பப்படுவதில்லை. வெள்ளாடுகள் வெட்டப்படும்போது 50 முதல் 55% இறைச்சி கிடைக்கிறது. எனினும் கீழை நாடுகளில் அதிக அளவில் வெள்ளாட்டின் பாகங்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. செம்மறி ஆட்டு இறைச்சி மட்டன் எனப்படும்போது, வெள்ளாட்டு இறைச்சி செவ்வான் எனப்படுகின்றது.

இறைச்சி வகுப்புகள்

- ஒருவயதுஆட்டிறைச்சி - 12 முதல் 20 மாதங்கள் வயதுடைய இளம் ஆடு
- முதிர்ந்தஆட்டிறைச்சி - இரு பாலினங்களின் சதைப் பகுதி

மதிப்புக்கூட்டுதல்

இறைச்சியை முதிர்வடையவைத்தல்

இறைச்சியை ஒன்று அல்லது இரண்டு நாட்களுக்கு குளிர்வித்தால் விறைப்புத் தன்மை ஏற்பட்டு, தசைப்பகுதி மீண்டும் மென்மையாகவும் வளையக்கூடிய தன்மையுடனும் மேம்பட்ட சுவை மற்றும் சாறுத் தன்மையுடனும் நெகிழ்வடைகிறது. இறைச்சியை முதிர்விக்கும் இந்த காலகட்டத்தில் சில மாற்றங்கள் நிகழ்கின்றன. ஆட்டிறைச்சி எப்பொழுதாவது பதப்படுத்தப்படுகிறது. இறைச்சியின் தரத்தைப் பொருத்துப் பிரிக்கப்படுகிறது. தரம், அதன் நிலைத்தன்மை மற்றும் சாறு தன்மையுள்ள அல்லது சதையில் உள்ள நார்ச்சத்தின் அளவைக் கொண்டு பிரிக்கப்படுகிறது.

இறைச்சியை மென்மையாக்குதல்

- மென்மையாக்குதல் என்பது இறைச்சியின் முக்கிய சிறப்பியல்பாகும். கீழ்க்கண்ட முறைகளில் இறைச்சி மென்மையாக்கப்படுகிறது.

- குளிர்ந்த அறையில் சேமிப்பதன் மூலம் இறைச்சி பதப்படுத்தப்பட்டு பின்பு இயற்கையான நொதிகள் மூலம் மென்மையாகிறது.
- இயந்திர முறை இறைச்சி மென்மையாக்கலில் மீயொலி அதிர்வுகளைப் பயன்படுத்தி வேகமாக வெட்டுதல் மற்றும் அரைத்தல் மூலமாக இறைச்சி மென்மையாகிறது. இயந்திர முறை தசை நார்கள் மற்றும் இணைப்புத் திசுக்களை உடைக்கிறது.
- நொதித்தல் மூலம் இறைச்சியை மென்மையாக்குவது பழைய முறையாகும். சமைப்பதற்கு முன்பாக இறைச்சியை பப்பாளி இலைக் கொண்டு மூடி வைப்பதால் மென்மையாகிறது.
- இறைச்சி உப்பின் அளவைக் குறைப்பதன் மூலம் மென்மையாக்கலாம். உப்பு தசை நார்களில் நீர் வைத்திருக்கும் திறனை அதிகரிக்கும்.
- இறைச்சியின் மென்மைத் தன்மையை அதிகரிக்கும் மற்றொரு முறை காரமாற்றம் ஆகும்.

இறைச்சியைப் பதனப்படுத்துதல்

பதனப்படுத்தும்பொழுது இறைச்சயின் பாதுகாப்பு, தனிப்பட்ட சுவை, சிவப்பு நிறம் மற்றும் மென்மைத்தன்மையில் மாற்றங்களை ஏற்படுத்துகிறது. பதனப்படுத்த பொதுவாக தேவையான பொருட்கள் உப்பு, சோடியம் நைட்ரேட் அல்லது நைட்ரைட், சர்க்கரை மற்றும்

மசாலா பொருட்கள் ஆகியவை ஆகும். நைட்ரைட் , மையோகுளோபின் (தசை நிறப்பொருள்) சிவப்பு நிறத்தைத் தக்க வைக்கிறது. சுவையை அதிகரிக்கிறது மற்றும் கிளாஸ்ட்ரீயம் பொட்டுலினமைத் தடுக்கிறது. மசாலா பொருட்கள் வாசனைக்காக சேர்க்கப்படுகிறது.

இறைச்சியைத் துண்டாக்குதல் மற்றும் தரம் பிரித்தல்

இறைச்சி பொதுவாக பெரிய துண்டுளாக பிரிக்கப்பட்டு அவை மீண்டும் சிறு துண்டுகளாக்கப்படுகின்றன. இறைச்சித் தரத்தைப் பொறுத்து பிரிக்கப்படுகிறது. தரம் , அதன் சாறுத் தன்மை அல்லது தசை நார்களைப் பொருத்துப் பிரிக்கப்படுகிறது.

இறைச்சி சமைக்கும் முறைகள்

உலர் வெப்பம்

- வறுத்தல் - கடாயில் 163 டிகிரி செல்சியஸ் வெப்ப நிலையில் வறுக்கும்பொழுது இறைச்சி பார்ப்பதற்கு நன்றாகவும் நல்ல சுவையுடனும் இருக்கும்.
- வாட்டுதல் - இம்முறையில் இறைச்சியை நேரடி கதிரியக்க வெப்பத்தில் அதாவது கேஸ், கரி அடுப்பு அல்லது மின்சார அடுப்பில் வைக்கவும். வாட்டுவதற்கு மென்மையான துண்டுகள் 2.5 செ.மீ பருமன் கொண்டதாக இருக்க வேண்டும். மெலிந்த துண்டுகளாக இருந்தால் வாட்டும்பொழுது மிக உலர்ந்து விடும். வாட்டும்பொழுது வெப்பநிலை 176 டிகிரி

செல்சியஸ் ஆக இருக்க வேண்டும். உலர் வெப்பத்தில் வாட்டுதல் வறுத்தலைவிட வேகமாக இறைச்சியை சமைக்கும் முறையாகும்.

- கடாயில் வாட்டுதல் - இறைச்சி குளிர்ச்சியான வளையத்தில் வைக்கப்பட்டு சூடேற்றப்படுகிறது. அதனால் இறைச்சி மெதுவாக வேகிறது. கடாயில் படிந்திருக்கும் கொழுப்பை நீக்கிவிட வேண்டும். அப்பொழுதுதான் இறைச்சியை கடாயில் வறுப்பதற்கு பதிலாக வாட்ட முடியும்.
- பொறித்தல் - வறுத்தலில் இரண்டு வகை. கடாயில் வறுத்தல் மற்றும் பொரித்தல் ஆகியவை. அதிக வெப்பநிலையில் சமைத்தால் இறைச்சி வேகாமல் போகலாம்.
- ஈர வெப்பம் - இம்முறை மென்மையற்ற துண்டுகளுக்குப் பயன்படுகிறது.
- அதி அழுத்த வதக்கல் - இம்முறையில் இறைச்சி தண்ணீர் சேர்த்து அல்லது சேர்க்காமல் சமைக்கப்படுகிறது. வாட்டுதல் , கடாயில் வாட்டுதல் அல்லது வறுத்தல் மூலம் இறைச்சி கவனமாக எல்லா பகுதிகளிலும் பழுப்பு நிறமாக்கப்படுகிறது. தக்காளி மற்றும் பழச்சாறு திரவ நிலையில் சேர்க்கப்படுகிறது.
- சுண்ட கொதிக்க வைத்தல் - கடுமையாக இறைச்சியின் பெரிய துண்டுகள் போதுமான அளவு தண்ணீரில் மென்மையாகும் வரை சமைக்க வேண்டும்.

- அழுத்தச் சமையல் - இம்முறைக்கு குறைவான நேரம் போதுமானது. அழுத்தச் சமையலில் குறைவான சாறு மற்றும் சமையல் இழப்பு குறைகிறது.

பதப்படுத்துதல்

பதப்படுத்தும் பொருட்களை சேர்க்கும்போது இறைச்சியின் சுவை, நிறம் மற்றும் மென்மை தன்மையில் மாற்றங்கள் ஏற்படுகிறது. மூப்படையவைத்தல் இறைச்சியை புதிது போல் வைக்கிறது. பதப்படுத்துதல் இறைச்சியின் தன்மையை மாற்றுகிறது மற்றும் பல்வேறு பொருட்களை தயாரிக்க பயன்படுகிறது.

- புகையில் வாட்டிய மற்றும் உப்பு சேர்க்கப்பட்ட பன்றி இறைச்சி
- உப்பிட்ட பன்றித் தொடை கறி
- காயவைத்த மாட்டிறைச்சி
- சுவையான புலால் (ப்ரேங்ப்டர்ஸ் மற்றும போலோக்னா)

நோக்கம்

- தனித்தன்மை வாய்ந்த சுவையான இறைச்சிப் பொருட்கள் தயாரிக்க.
- சமைத்த பின்பும் இறைச்சியின் சிவப்பு நிறம் மாறாமல் இருக்க.
- தேவையான பொருட்கள்

- சோடியம் குளோரைடு – மிதமான பாதுகாப்பு மற்றும் சுவை இருக்கிறது.
- சோடியம் நைட்ரேட் (அ) சோடியம் நைட்ரைட் – பதப்படுத்துதல் இறைச்சிக்கு தனிப்பட்ட சுவை சேர்க்கிறது.
- பாதுகாக்க பயன்படுகிறது
- நஞ்சுக்கு எதிராக செயல்படுகிறது
- பதப்படுத்தப்பட்ட இறைச்சியில் சிவப்பு நிறம் பாதுகாக்கப்படுகிறது
- சர்க்கரை – நிறத்தை சமன் செய்கிறது மற்றும் சுவை சேர்க்கிறது.
- நறுமண பொருட்கள் – முக்கியமாக சுவை மற்றும் மணத்திற்காக சேர்க்கப்படுகிறது.

பதப்படுத்தும் முறைகள்

எல்லா முறைகளிலும் இரண்டு அடிப்படை நடைமுறைகள் இணைந்துள்ளன.

- உலர் பதனம்
- ஊறுகாய் பதனம்

உலர் பதனம்

பதனப் பொருட்கள் நீர் சேர்க்கமால் இறைச்சியுடன் சேர்க்கப்படுகின்றன.

ஊறுகாய் பதனம் : தேவையான பொருட்கள் நீரில் சேர்க்கபடுகின்றன

உலர்ந்த உப்புப் பதனம்

உப்பு தனியாக அல்லது உப்புடன் நைட்ரேட் அல்லது நைட்ரைட்டுடன் சேர்த்து பயன்படுத்தலாம். கொழுப்பு சத்து அதிகமாக உள்ளவர்கள் இம்முறையை பயன்படுத்தலாம்.

தீமைகள்

இறுதியில் பொருள் உப்பாகவும் நிறம் இழந்தும் காணப்படும்.

வழக்கமான உலர் பதனம்

உலர் பதனத்தில் மாற்றங்கள் மாற்றங்கள் பொதுவாக கொள்கலன் உபயோகிக்கும்பொழுது இறைச்சி உப்பாகவும் மற்றும் பொதுவாக நறுக்கப்பட்ட , பதமிட்ட பொருட்கள் எப்பொழுதும் சிலிண்டர் வடிவில் இருக்காது. நுகர்வோர் புலால் உண்ணுகிறார்கள் , ஏனெனில்

- வசதி
- பலவகை சுவை
- சிக்கனம்
- ஊட்டச்சத்து மதிப்பு

இறைச்சியை புகையூட்டுதல்

பதப்படுத்துதல் மற்றும் புகையிடல் இரண்டும் ஒன்றுக்கொன்று தொடர்புடையவை மற்றும் ஒன்றாக செயல்படுபவை. பதப்படுத்துதல் மற்றும் புகைத்தல் இரண்டும் இறைச்சியை பாதுகாக்கிறது.

புகைத்தலின் நோக்கங்கள்

- வாசனை மற்றும் சுவையை அதிகரிக்கிறது.
- பாதுகாப்பு
- புதிய பொருட்கள் தயாரிக்க உதவுகிறது.
- நிறத்தைப் பாதுகாக்கிறது.
- குழம்பு வகை இறைச்சியின் மீது பாதுகாப்பு உறையை உருவாக்கிறது.
- விஷத் தன்மையிலிருந்து பாதுகாக்கறிது.

தொகுப்பு :

1. மருத்துவர். மலர்க்கண்ணன் (கால்நடை மருத்துவர்), உதவி பேராசிரியர், அருள் அனந்தர் கல்லூரி, கருமாத்தூர், மதுரை
2. மருத்துவர். T. தியாகரஜன், கால்நடை மருத்துவர், கால்நடைக்கதிர் வெளியீடு, சென்னை

தகவல் உருவாக்கம்

அருப்பே கொள்கை ஆய்வு மையம் (ACPR)

அருள் ஆனந்தர் கல்லூரி (தன்னாட்சி)

கருமாத்தூர், மதுரை - 625514

நன்றி: காமன்வெல்த் ஆப் லேனிங் (COL), கனடா